



## Es untuk penanganan ikan - Bagian 1: Spesifikasi





## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata .....	ii
1 Ruang lingkup .....	1
2 Acuan normatif .....	1
3 Istilah dan definisi.....	1
4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan .....	1
5 Penanganan dan pengolahan.....	2
6 Teknik sanitasi dan higiene .....	2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan.....	2
8 Cara pengambilan contoh.....	2
9 Cara uji .....	2
10 Penyimpanan.....	3
Lampiran A (informatif) Lembar penilaian sensori es balok untuk penanganan ikan .....	4
Lampiran B (informatif) Lembar penilaian sensori es curai untuk penanganan ikan .....	5
Bibliografi .....	6
Tabel 1 Persyaratan mutu dan keamanan pangan.....	2



## Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan es yang akan dipasarkan untuk penanganan ikan, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini merupakan revisi dari SNI 01-4872-1998 yang disusun oleh panitia teknis 65-05 Produk Perikanan dalam rangka perbaikan setelah lima tahun dan mengikuti perkembangan teknologi pengolahan, yang telah dirumuskan melalui rapat konsensus pada tanggal 24 November 2005 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

- 1 Undang-undang No 7 tahun 1996 tentang Pangan.
- 2 Undang-undang perikanan No 31/2004 tentang Perikanan.
- 3 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
- 4 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
- 5 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.
- 6 Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No.03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Makanan.



## Es untuk penanganan ikan – Bagian 1: Spesifikasi

### 1 Ruang lingkup

Standar ini berlaku untuk es yang digunakan dalam penanganan ikan dan tidak berlaku untuk es yang digunakan untuk tujuan lain.

### 2 Acuan normatif

SNI 19-0429-1989, *Petunjuk pengambilan contoh cairan dan semi padat.*

SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi - Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan.*

SNI 01-2331-1991, *Standar metode pengujian mikrobiologi - Produk perikanan penentuan enterococci.*

SNI 19-1140-1989, *Cara uji pH air dengan elektrometri.*

SNI 06-6989.50-2005, *Air dan air limbah - Bagian 50: Cara uji kadar besi (Fe) dengan spektrofotometer serapan atom (SSA) secara tungku karbon.*

SNI 19-1661-1989, *Air dan air buangan, Cara uji kadar nitrat.*

SNI 03-6439-2000, *Metode pengujian ion khlorida dalam air.*

SNI 01-2372.1-2006, *Cara uji fisika - Bagian 1: Penentuan suhu pusat pada produk perikanan.*

### 3 Istilah dan definisi

#### 3.1

##### **es balok**

es yang berasal dari air yang memenuhi persyaratan mutu air minum yang dibekukan dalam bentuk balok

#### 3.2

##### **es curai**

es yang berasal dari air yang memenuhi persyaratan mutu air minum yang dibekukan dalam bentuk keping (*flake ice*), tabung (*tube ice*), kubus (*cube ice*) dan pelat (*plate ice*)

### 4 Syarat bahan baku

Bahan baku es untuk penanganan ikan memenuhi syarat mutu air minum, sesuai SNI 01-4872.2-2006, *Es untuk penanganan ikan – Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

### 5 Pengolahan dan penanganan

Cara pengolahan dan penanganan es untuk penanganan ikan yang dimaksud dalam standar ini sesuai SNI 01-4872.3-2006, *Es untuk penanganan ikan – Bagian 3: Penanganan dan Pengolahan.*



## 6 Teknik sanitasi dan higiene

Es untuk penanganan ikan ditangani, disimpan, didistribusikan dan dipasarkan dengan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

## 7 Syarat mutu dan keamanan pangan

**Tabel 1 Persyaratan mutu dan keamanan pangan**

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
<b>a Organoleptik</b>	Angka (1-9)	7
<b>b Cemarkan mikroba</b>		
- ALT	koloni/ml	maksimal $1,0 \times 10^2$
- Suhu 22°C	koloni/ml	maksimal $2,0 \times 10$
- Suhu 37°C	koloni/ml	0
- <i>E. Coli</i> /coliform	koloni/ml	0
- <i>Enterococcus</i> *	koloni/ml	0
<b>c Cemarkan kimia</b>		
- pH	Angka (1-14)	6,5 – 8,5
- Nitrat*	mg/ml	maksimal 0,5
- Besi	mg/l	maksimal 200
- Klorida	mg/l	maksimal 250
- Free Klorine	mg/l	maksimal 0,5
<b>d Fisika *</b>		
- suhu pusat	°C	Maksimal -3
<b>CATATAN :*</b> untuk es balok <b>**</b> jika diperlukan		

## 8 Cara pengambilan contoh

Pengambilan contoh sesuai dengan petunjuk yang ditetapkan oleh SNI 19-0429-1989, *Petunjuk pengambilan contoh cairan dan semi padat*.

## 9 Cara uji

### 9.1 Sensori sesuai lampiran (A) dan (B).

### 9.2 Mikrobiologi:

- Escherichia coli sesuai SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan*.
- Angka Lempeng Total (ALT) sesuai SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada produk perikanan*.
- Enterococcus* sesuai SNI 01-2331-1991, *Standar Metode Pengujian Mikrobiologi-Produk Perikanan Penentuan Enterococci*.

### 9.3 Cemarkan kimia :

- pH air sesuai SNI 06-1140-1989, *Cara uji pH air dengan elektrometri*.



- b) Besi sesuai SNI 06-6989.50-2005, *Air dan air limbah - Bagian 50: Cara uji kadar besi (Fe) dengan spektrofotometer serapan atom (SSA) secara tungku karbon.*
- c) Nitrat sesuai SNI 19-1661-1989, *Air dan air buangan, Cara uji kadar nitrat.*
- d) klorida sesuai SNI 03-6439-2000, *Metode pengujian ion klorida dalam air.*

#### 9.4 Fisika

Suhu pusat ikan sesuai SNI 01-2372.1-2006, *Cara uji fisika - Bagian 1: Penentuan suhu pusat pada produk perikanan.*

### 10 Penyimpanan

Penyimpanan es untuk penanganan ikan dilakukan dalam ruangan saniter dan dapat dapat mempertahankan suhu es.





## Lampiran A (informatif)

### Lembar penilaian sensori es balok untuk penanganan ikan

Nama panelis : ..... Tanggal : .....

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
Bentuk utuh, bening menyeluruh, tidak terdapat rongga, bersih, tidak berbau	9					
Bentuk utuh, sedikit warna putih susu di bagian tengah, sedikit rongga, bersih, tidak berbau	7					
Bentuk tidak utuh, warna putih susu, banyak rongga, agak kotor, tidak berbau	5					
Bentuk tidak utuh, warna putih susu, banyak rongga, kotor, berbau	3					
Bentuk tidak utuh, warna putih susu, sangat banyak rongga, sangat kotor, berbau	1					



**Lampiran B**  
(informatif)

**Lembar penilaian sensori es curai untuk penanganan ikan**

Nama panelis : ..... Tanggal : .....

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
Bentuk curai seragam, bening, bersih, tidak berbau	9					
Bentuk curai seragam, bening, sedikit kotor, tidak berbau	7					
Bentuk curai tidak seragam, warna putih susu, agak kotor, berbau	5					
Bentuk curai tidak seragam, warna putih susu, kotor, berbau	3					
Bentuk curai tidak seragam, warna putih susu, sangat kotor, berbau	1					



## Bibliografi

*Syarat-syarat dan Pengawasan Kualitas Air Minum.* Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 907/Menkes/SK/VII/2002.

SNI 01-2346-2006, Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori.











**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.or.id](mailto:bsn@bsn.or.id)